53e Année. — N° 49 6 Décembre 1936

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Ravaz. — Chronique. — Porte-greffes nouveaux ; — Sur le dépérissement du 2007 533
Juan de Léon. — Observations viticoles en U.R.S.S. 539
A. Bonnet — L'Olivette noire (avec une planche en couleurs) 544
J. Vercier. — Le framboisier 545
Informations et communications de Sociétés agricoles. — Comptabilité agricole 552
Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

Nous informons nos abonnés et correspondants que depuis le 1er juin, les bureaux du « Progrès Agricole et Viticole » (Edition du Midi) sont transférés 1 *bis*, rue de Verdun (*Place de la Comédie*).

CHRONIQUE

Porte-greffes nouveaux

Les plantations nouvelles se continuent, mais au ralenti. D'abord parce que les étendues susceptibles d'être plantées ou replantées *légalement* sont restreintes, et aussi parce que les plants greffés ou à greffer manquent. Ajoutons que les travaux de préparation du sol et de mise en place des plants ont subi jusqu'ici un long retard du fait de la sécheresse — voyez notre bulletin météorologique — qui a sévi presque partout, empêchant du même coup les semailles de céréales et de fourrages.

Néanmoins, comme il a été déjà dit, on procèdera dans quelques régions à des plantations en remplacement, partiel ou total, de celles qui ont été librement arrachées.

Et l'on se préoccuppe du choix du porte-greffe, à en juger par les nombreuses demandes d'analyses de terres qui nous sont adressées par nos lecteurs

Quels porte-greffes utiliser ? Il est déjà possible de répondre à cette question en observant la plus ou moins bonne venue de ceux

qui ont été arrachés, et — cela est généralement possible presque partout — des plants des parcelles voisines ; ainsi on est déjà à même de faire un choix raisonné. La visite de quelques champs d'expériences complète, avec l'analyse, les connaissances nécessaires pour résoudre avec profit la question posée. Ce sont ces champs d'essais qui, il y a quelques années, ont mis en évidence les qualités des porte-greffes avec lesquels s'est effectuée partout la première reconstitution, qui, dans l'ensemble, a été bien réussie.

Aujourd'hui, à ces premières vignes-sujets se sont ajoutés des nouveaux-venus ou presque, dont il faut bien connaître les qualités, les défauts et les possibilités d'utilisation. Ceux-ci, il m'a été possible, il y a quelques semaines, de les voir côte-à-côte en comparaison entre eux dans une localité célèbre par son Muscat et la haute qualité de ses vins rouges et blancs : Frontignan, et dans un terrain de constitution peu banale.

Les terrains de la commune de Frontignan, à peu près occupés exclusivement par la vigne, sont une sorte de cailloutis avec des fragments angulaires rougeâtres-brun et souvent tout à fait blancs.

Entre ces cailloux cassés, brisés, une terre rougeâtre ou brune. Après un labour, le sol est rendu grisâtre par la terre intercalaire ; après la pluie, il est tout blanc ou brun clair, les cailloux étant seuls à la surface. On devine quel rôle utile ces cailloux jouent dans la maturation des raisins blancs, tels que le Muscat, etc.

La parcelle où M. Gaston Thomas a établi le champ d'essais dont nous allons nous occuper et qui, sous la direction de Mme Gaston Thomas, est très bien tenue par le régisseur, M. Paul, avait un sol parfois inexistant, le rocher largement fissuré, il est vrai, étant à nu. Il a fallu le briser et l'enlever par endroits, à la mine. Les débris, remis à la surface, mélangés à la terre environnante, ont donné un sol gris blanc analogue à ceux indiqués plus haut. Il est si peu profond que la charrue glisse sur le rocher sous-jacent. Et l'on se demande comment la vigne a pu vivre dans un tel milieu ! Et bien, ce sous-sol rocheux est formé de blocs quelquefois volumineux, mais fissurés, et dans les fissures les racines pénètrent plus ou moins profondément et alimentent des vignes vigoureuses.

Cette vigne devait d'abord porter des Muscats, ils ont été remplacés, pour des questions de délimitation, par des Carignans et des Morrastel-Bouschet.

Le premier, comme on sait, étant tout spécialement le cépage des terres maigres ; le second des terrains riches.

Les variétés mises à l'étude dans ce terrain sont d'abord :

Une variété ancienne, le Rupestris du Lot, bien connue de tout

le monde, qui sert de témoin général, et pour cette raison placée souvent entre les variétés nouvelles, encadrant ainsi beaucoup d'entre elles.

La disposition est donc en partie la suivante :

Une variété nouvelle sur 1 à *n* rangs ; un rang ou une portion de rang de Rupestris, et ainsi de suite.

La disposition des variétés est la suivante :

N° de parcelles		
1.....	1	Rang de 31-R.
2.....	21	— de 150-15.
3.....	2	— de Rupestris.
4.....	14	— de 161-49.
5.....	1	— de Rupestris.
6.....	2	— de 99-R.
7.....	2	— de 8-R.
8.....	2	— de 99 et Rupestris.
9.....	5	— de 219-A et Rupestris complétant un rang.
10.....	10	— de 34 E-M.
11.....	13	— 41-B avec Rupestris complétant un rang.
12.....	10	— de 31-R.
13.....	5	— de 57-R.
14.....	11	— de 161-49.
15.....	1	— de Rupestris.
16.....	18	— de 161-49.
17.....	14	— de 161-49.
18.....	1	— de 41-B.
19.....	3	— de 420.
20.....	6	— de 31-R.
21.....	9	— de 161-49.
22.....	3	— de 99-R.
23.....	11	— de 41-B.

Les parcelles 1 à 18 sont greffées en Carignan et de 19 à 23 au Morrastel-Bouschet.

Observations. — Le Rupestris du Lot est plutôt médiocre dans ce terrain, sauf dans la parcelle 15 où, étant en bordure d'une allée, qui lui donne plus d'espace pour se développer ; note 7 sur 10 : Je pensais que ce terrain caillouteux et fissuré lui conviendrait au moins autant qu'à tout autre ; il n'en a rien été. Peut-être ses racines, cependant plongeantes, n'ont-elles pu s'enfoncer profondément par suite de la compacité du sous-sol ?

Le **31 R.** n'est pas plus brillant, note 7 également. Ce porte-greffe tend du reste à perdre plutôt du terrain qu'à en gagner.

Le **150-15** est, comme on sait, un porte-greffe extrêmement vigoureux ; forte charpente, grosses et nombreuses racines. Il paraît tout

indiqué pour les terres rocheuses, peu profondes craignant la sécheresse. Il y est en effet très résistant. Seulement, il est un peu irrégulier de développement. Enfin, il ne pousse pas comme d'autres à la fructification, peut-être parce qu'il déborde en diamètre son greffon. L'étranglement, si on veut qu'il existe, se trouve sur le sujet.

Note 9, 5 à cause de l'irrégularité de quelques souches.

161-49 est partout assez joli. Note 9. Souches bien régulières, végétation satisfaisante. C'est un bon porte-greffe, poussant à la production ; veiller à ne pas exagérer la taille.

R-99 est dans ce champ le plus séduisant de tous : 9°5 ou 10. Belle végétation bien régulière ; bonne production. Je l'ai vu pendant longtemps côte à côte avec le Rupestris et plus vigoureux et plutôt chargé de fruits. Il tend à se répandre et à dominer tous les autres, notamment en Algérie. Dans les terrains maigres peu profonds de culture difficile, c'est le porte-greffe de choix.

8-R est un porte-greffe du même groupe que 99, il lui est un peu inférieur.

219-A est un hybride de Berlandieri, mais où le Rupestris du Lot a été remplacé par un Rupestris ordinaire. Il laisse beaucoup à désirer 5/10. N'est plus utilisé.

34-E-M. manque ici de vigueur, 7/10. Ailleurs, il est souvent très beau.

41-B au contraire est vigoureux, note 8,5, fertile, lent à se développer les premières années, il devient tout de même assez puissant. Et comme sa résistance à la chlorose est très élevée, il continuera à être de plus en plus utilisé dans les terrains chlorosants

420-A est ici médiocre, on ne voit pas pour quelles raisons ; et il en est de même, dit-on, ailleurs.

57-R est très beau ; il dépasse même 99-R. Pourquoi n'a-t-il pas été multiplié ? Je l'ai vu dans d'autres champs d'essais où il était tout aussi remarquable.

En résumé, en ce qui concerne la vigueur, les meilleurs de tous ces hybrides sont : 99-B, 57-R, 150-15 Malègne. En seconde ligne, 41-B, 161-49. Pour la régularité de la fructification 41-B, 161-49. Mais dans des terrains analogues à celui qui vient d'être décrit, ils devront céder la place aux précédents.

Sur le dépérissement du 2007

P. D. déjà très ancien, remarquable par sa vigueur, sa production, qui est quelquefois énorme, mais irrégulière, par sa bonne venue greffé sur Rupestris, par la qualité de son vin, sorte d'Aramon de belle couleur; remarquable aussi pour sa longévité greffé, — nous

l'avons vu durer plus de trente ans, et il aurait pu continuer à durer s'il n'avait dû faire place à d'autres. Sa résistance au phylloxera est suffisante en terrain peu phylloxérant ; ailleurs, insuffisant, il doit être greffé.

Au début de son utilisation, on a hésité à le cultiver ; il n'aoûtait ses bois que sur leur base, ce qui a fait craindre un affaiblissement rapide. On peut distinguer dans les aoûtements paraissant insuffisants ceux qui résultent d'un arrêt hâtif ou brusqué de la croissance et ceux qui résultent d'une croissance active trop prolongée. Dans le premier cas, les feuilles continuent à fonctionner et à former, peut-être lentement, des réserves qui s'accumulent, non pas dans les parties terminales encore herbacées, mais dans le corps de la souche et les parties lignifiées des sarments.

Dans le second, l'activité du feuillage est employée à la formation de nouveaux tissus dans toutes les parties des sarments : base, milieu et sommet. C'est l'arrêt ou la prolongation de la croissance qui décident de l'aoûtement.

Sur le tronc ou les bras de tout pied de vigne non ébourgeonné, on trouve des sarments, venus même après d'autres, qui sont restés courts et verts à leur sommet ; ils ne paraissent lignifiés, ou si l'on veut à écorce rousse, que sur une longueur de 1-2 centimètres ; ils ont cependant dans cette partie basilaire insignifiante une constitution normale, et les yeux qu'ils portent se développent normalement. Ce n'est donc pas, en général, la longueur de la partie verte terminale qui mesure le degré d'aoûtement des sarments : certaines années où ces parties vertes représentaient plus de la moitié de sarment avaient l'année suivante un développement normal.

Et voilà pourquoi notre 2007 a pu durer plus que baucoup d'autres.

Cependant, d'après plusieurs de nos correspondants, il manifeste des symptômes de fléchissement. Quelquefois même il dépérit par taches. Il s'affaiblit de la tête, qui meurt partiellement ; les bras qui ont pu y être établis meurent aussi ; seules, les parties latérales et surtout les plus basses restent vivantes.

Pas de maladie parasitaire ou autre. J'avais pensé un moment à un accès de thyllose — ou si on veut de manque d'affinité — qui était à envisager, ces 2007 étant greffés sur Rupestris. Il n'en était rien. Pas, non plus, de soudure défectueuse. On ne peut rien voir de mieux bien soudé que ces greffes sur Rupestris, et non seulement pour 2007, mais encore pour presque tous les hybrides-greffons de Rupestris et de Vinifera. Le greffon et le sujet sont de même calibre et, par suite, il n'y a pas de bourrelet à la soudure. La couleur de

l'écorce est la même chez tous les deux. La ligne d'union est seulement marquée par une très faible différence de coloration.

A l'intérieur de l'assemblage, presque aucune trace de soudure, on ne peut trouver de souche plus saine à l'intérieur.

Alors de quoi s'agit-il ?

2007 émet des pousses de partout, sur le tronc et les bras surtout, plutôt que sur les coursons de 2-3 yeux de l'année, et toutes ces pousses sont fertiles. A la taille d'hiver des coursons normaux sont bien maintenus, et tout le reste supprimé, mais supprimé, non pas au ras des bras, mais — qu'on le veuille ou non — à un millimètre de l'empâtement et sur lequel se trouvent des yeux plus ou moins rudimentaires qui porteront, comme il a été déjà dit, des grappes. La taille ainsi continuée, grâce à ces nombreuses repousses du tronc, aboutit à la formation d'une *tête*, qui portant, serrées, des plaies de taille, est analogue à une tête d'osier, à une tête de saule, à une tête de pied-mère de bois américain. Or, ces têtes d'osier, etc., se dessèchent à leur sommet, d'abord parce que tous ces nombreux chicots des sections de taille se pressent, se compriment, arrêtent l'ascension de la sève, au profit des pousses latérales libres ou presque libres. On comprendra bien ce que je viens de dire en se plaçant devant une souche de pied-mère taillée pour la production du bois, ou une souche d'osier.

Tandis que le centre meurt, les côtés, restés vivants, s'accroissent latéralement, surtout en largeur. Les sarments qu'ils émettent sont ainsi amenés d'abord à prendre une direction horizontale, puis, au fur et à mesure que la tête s'évase, descendante.

Les pousses qui naissent aux dépens d'yeux dirigés vers le bas, sur des chicots courts, presque sur du vieux bois, tendent à se séparer par leur propre poids de leurs points d'attache et se développent faiblement ou dépérissent, leur alimentation étant insuffisante.

Ainsi 2007 dépérit parce que, par sa constitution, il est fatalement taillé en tête d'osier. L'osier lui aussi meurt de la tête ; il vit plus longtemps sur ses côtés. Le saule taillé se creuse au centre comme on sait ; le pied-mère desséché au sommet ne poussant bientôt plus que sur le tronc et près de la base devient improductif ; il faut l'arracher. Et il en est ainsi de beaucoup de « taillis ».

Les sarments, d'ailleurs faibles très souvent, nés en-dessous de la tête plus ou moins déjà sèche, peuvent-ils encore être utilisés ? Peut-être, mais en coupant la tête et en rabattant la souche sur une belle pousse du pied, qui donnera encore quelques années une production parfois acceptable. Une bonne fumure y aidera beaucoup.

L. Ravaz.

OBSERVATIONS VITICOLES EN U. R. S. S. [1]

La saison était avancée, lorsque j'ai visité les vignobles d'Anapa et du village Kalinine, mais sur le marché on vendait encore du raisin (fig. 1 et 2). Mon étude a dû, par conséquent, se borner aux maladies qui attaquent la vigne.

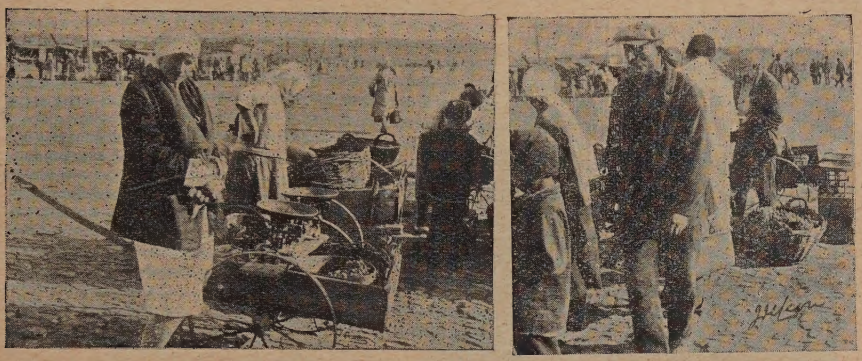

Fig. 1 et 2. — Marché de raisins à Anapa, sur la Mer Noire

J'ai eu l'occasion de voir la vinification sur une petite échelle et pratiquée avec des pressoirs à la main ; et il faut mentionner que les vins obtenus ainsi sont de bonne qualité (fig. 3).

Fig. 3. — Vendange et vinification dans le village Kalinine (près Krasnodar)

Je dirai quelques mots sur la culture de la vigne, ce qui me permettra de reproduire le tableau des systèmes qui sont pratiqués dans cette région, c'est-à-dire, le mode de plantation, la taille et la formation.

La fig. 4 représente une partie des vignobles (du village Kalinine) dont la superficie plantée produisant des raisins est de 100 hectares.

(1) Nous publions cet article de M. de Léon pour montrer à nos lecteurs qu'à l'étranger on s'adonne de plus en plus à la culture de la vigne. — Ici, il s'agit surtout de la production des Raisins secs.

Les variétés qu'on y cultive sont locales et importées :

1. Isabella Rose ;
2. Isabella Noire ;
3. Gross Kolman ;
4. Dnestrovsky ;
5. Gollandsky ;
6. Portuguiser, etc., etc.

Fig. 4.
Vignobles dans le village Kalinine près Krasnodar

Les vignobles sont labourés 4 fois pendant la saison et, vu la nature riche du sol, on ne les fume pas. La distance entre les lignes est de 2 mètres et entre les vignes de 75 centimètres. Les vignes produisent de 5 000 à 7.500 kgr. de raisin par hectare, ce qui nous fait penser qu'en leur donnant les soins nécessaires, on pourra facilement augmenter la quantité de la production.

Le Mildew et l'Oïdium attaquent les vignobles de ce village, mais jusqu'à présent, on n'a pas signalé de Phylloxera.

La vigne est cultivée sur une grande échelle à Anapa, où on estime à 4 000 hectares la superficie des vignobles déjà plantés, et en 1940 il y aura 18 000 hectares !

L'importance de la viticulture dans cette région croît d'année en année, car à chaque saison affluent des milliers d'estivants, auxquels on administre une cure spéciale. Le Chasselas doré est renommé pour ses bien faits et il est très apprécié dans cette région.

Le Gouvernement de l'U. R. S. S. a établi à Anapa une Station viticole et d'œnologie. La superficie des vignobles et la collection des vignes de cette Station est de 40 hectares. Une partie de cette collection a été établie, il y a 9 ans, et l'autre, il y a 14 ans. Les sections ci dessous exécutent les différents travaux de recherches sous la direction du professeur A.-S. Aerjanian (fig. 5) :

Fig. 5.
Collection de vignes à Anapa, station viticole

1. Economie (Kolkhoz et Sovkhoz) ;
2. Agronomie ;
3. Entomologie ;
4. Phytopathologie ;
5. Chimie ;
6. Sélection de la vigne ;
7. Mécanicien de travaux ;
8 Vinification. Œnologie ;
9. Jus de raisin, non alcoolisé.

Ici aussi, on cultive la vigne en gobelet, comme on peut le voir sur la figure 6, et les sarments sont attachés aux piquets-supports qu'on place près des souches. La hauteur des supports est de 1 m. 10. Les distances entre les lignes sont : 2 m 50 × 1 mètre ou 1 m 50 et parfois 2 mètres entre les vignes. Les vignobles sont cultivés sans irrigation et les pluies n'assurent que 360 à 400 mm. d'eau pendant l'année. Les pluies tombent en décembre, janvier, février et mars, et par ceci aussi Anapa peut être comparée à la Palestine, mais avec cette différence que les racines des vignes ici rencontrent de l'humidité à une profondeur de 70 centimètres. Les avantages de cette couche d'humidité sont incontestables, mais elle contribue, dit-on, à la maladie des broussins, de laquelle, je parlerai plus loin.

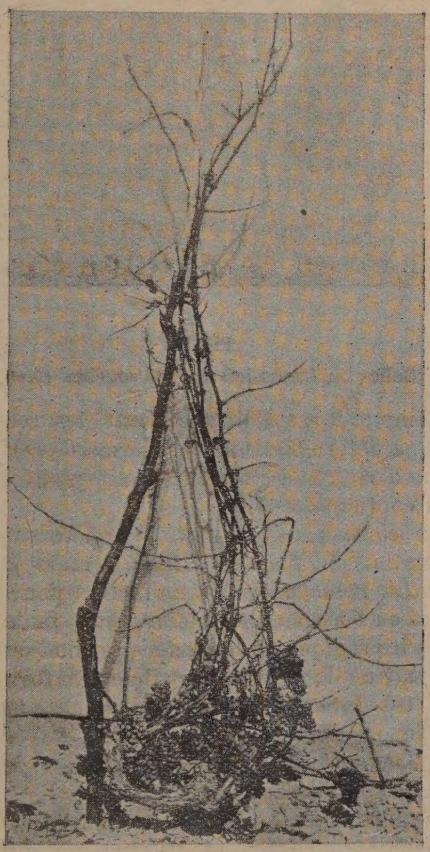

Fig 6
Formation de la vigne en U.R.S.S.

Depuis quelques années on a commencé à tailler les vignes en cordon. Cette nouvelle taille est à l'étude, et M. Korobetz a bien voulu me donner toutes les informations à ce sujet. Les résultats de cette taille ne sont connus qu'après plusieurs années.

Il est intéressant de noter que dans la collection de la Station viticole d'Anapa où l'on cultive 174 variétés de raisins, on expérimente deux variétés de Palestine, « Khalili » (variété de Hebron) et « Barbara » (village près de Majdal) D'après les renseignements reçus, ces variétés ont été introduites de Palestine (par la Crimée), il y a 40 ans.

M Paponov, chef de la Section de la sélection de la Vigne, a bien voulu m'expliquer ses travaux. Il est parvenu à obtenir des résultats très impor-

tants. Si la sélection appliquée à la vigne d'après le système du savant Mitchourine peut être généralisée et pratiquée en grande échelle, alors la production du raisin sera doublée et triplée, comme il l'a été dans la région de Voronèje.

Broussins ou Galles. — La fig. 7 représente des fragments de vigne couverts de galles ou broussins.

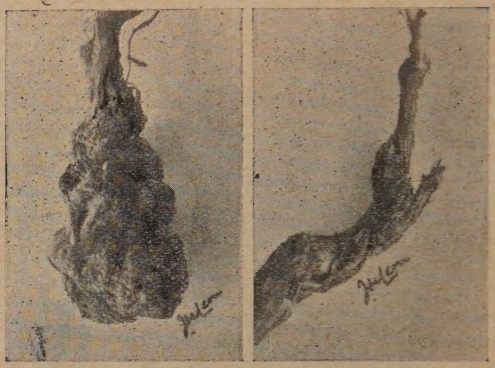

Fig. 7.
Galles ou Broussins sur les souches (Anapa)

Il est intéressant de noter que j'ai trouvé des broussins dans les vignes plantées dans des sols sablonneux, contrairement à ce que j'ai remarqué dans les autres pays. En effet, à Anapa 40 o o des vignes plantées dans un terrain sablonneux et près de la mer, sont attaquées par les broussins.

En 1935 on a enregistré des gelées (—22° C) qui ont détruit beaucoup de vignobles et les vignes qui ont survécu souffrent des galles (broussin).

Comme il a été dit plus haut, les recherches de cette Statiaon viticole ont pu déterminer une des causes de cette maladie, savoir la couche souterraine d'eau qui se trouve à une profondeur de 70 centimètres et en plus cette eau contient du chlore !

On connaît déjà l'effet des gelées sur les vignes qui contribuent à la formation de tumeurs (fig. 7), mais il ne faut pas perdre de vue que le *Bacillus Tumefaciens* est un facteur pour l'apparition des galles.

J'ai eu l'occasion d'étudier cette maladie en Palestine. Elle existe aussi dans les régions où les gelées se font sentir de temps à autre, mais là-bas le système de culture contribue à la formation des broussins (1).

Il est intéressant de savoir quels sont les résultats qu'on obtient à la Station viticole d'Anapa après l'exécution des travaux du chimiste, M. Krymm, qui prétend avoir enregistré des faits très curieux en ce qui concerne les gelées.

D'après ce chimiste, le terrain sablonneux contient de 30 à 50 o/o de carbonate de chaux, et lorsque les vignes, dans de tels terrains, sont fumées aux engrais chimiques, la production du raisin augmente de 23 o/o, mais le vin a un mauvais goût et les vignes sont sujettes à la gelée.

Cette question est à l'étude et si jamais il y a une corrélation entre la nature du sol, les engrais, les gelées et les broussins, on pourra dire avec certitude ce qui est aujourd'hui une supposition.

Néanmoins, la Station viticole d'Anapa a commencé à former une nouvelle collection dans des terrains plus compacts, afin d'éviter les inconvénients du terrain sablonneux, qui heureusement ne présente qu'une superficie insignifiante en comparaison avec le terrain compact, ou « Tchernoziom ».

---

(1) *Viticulture en Palestine* 1935, par l'auteur de ces notes.

Olivette noire

Dans la région d'Anapa on lutte contre le Mildew et l'Oïdium en soufrant et en sulfatant les vignes à l'aide d'avions. D'après le Directeur de la Station viticole, M. Donetz, un avion peut sulfater 200 hectares par jour et chaque fois qu'il s'élève, on peut traiter 15 hectares. L'avion vole à la hauteur de 2 mètres du sol ; un homme donne les signaux au pilote qui suit la direction indiquée.

Le Phylloxera en U. R. S. S.

Avant de parler du Phylloxera en général en U. R. S. S., il faut dire que dans la région d'Anapa on l'a aperçu en 1934 pour la première fois et lors de ma visite (le 22/X/35) j'ai eu l'occasion de m'entretenir avec l'Entomologiste, M. Krasniansky, qui venait justement d'inspecter un vignoble traité le 22 IX/35, avec le sulfure de carbone.

Le terrain après l'arrachage des vignes, est labouré au tracteur à une profondeur de 28 centimètres et on incorpore dans le sol du sulfure de carbone et du paradichlore benzène, à raison de 600 grammes par mètre carré. On peut traiter près de 3 hectares par jour. L'efficacité de ce traitement, selon M. Krasniansky, est remarquable, car l'odeur du sulfure de carbone persiste plus d'un mois et son effet est certain. Après ce traitement on n'a plus trouvé dans le sol de Phylloxera vivant.

Le Phylloxera et ses dégâts en U. R. S. S. ont attiré mon attention. Je me suis entretenu avec beaucoup de spécialistes attachés au Service de la Protection des Plantes du Commissariat de l'Agriculture MM.A. L. Efimov, I. A. Kazass et P. Egorov.

D'après les documents que j'ai étudiés et les matériaux fournis par les spécialistes Kazass et Egorov, auteurs des cartes et études sur le Phylloxera, j'ai pu me former une idée nette de l'action de cet insecte et ses ravages là où la vigne est cultivée en grande échelle.

Le Service de la Protection des Plantes est très bien organisé. Je dépasserais le but d'information de ces notes si je m'arrêtais davantage sur cette question, mais il faut signaler cependant que la quarantaine est sévère et le transport des vignes d'une région à l'autre est strictement prohibé.

En U. R. S. S. existent les Phylloxera Radicicola et Gallicola, c'est-à-dire l'insecte qui attaque les racines et les feuilles.

En vu de subvenir aux besoins du pays et de l'exportation, le Gouvernement de l'U. R S. S. doit faire exécuter en 1936 la plantation de vignobles dont la superficie dépassera 750.000 hectares.

Les spécialistes ont eu le soin d'étudier dans quelles régions on peut planter sans courir le risque de voir les nouveaux vignobles attaqués par le Phylloxera, et ci-dessous je cite les pays en U. R. S. S. où on plantera les vignes pour le raisin de table et la vinification.

Crimée		23.000 hectares	
Caucasse du Nord		120.000 —	
Daguestan		39.000 —	
Transcaucasie	*a*)	25.000 hectares	Géorgie
	b)	2.000 —	Abhasia
	c)	20.000 —	Arménie
	d)	80.000 —	Azerbaydjan

Asie Centrale	195.000	—
Basse Volga	10.000	—
Kazakstan	40.000	—
Kirguizia	7.000	—
Extrême-Orient	4.000	—
Ukraine	155.000	—

Juan de Léon
Ingénieur agricole E. N. M

L'OLIVETTE NOIRE

Avec une planche en couleurs

La planche en couleurs qui forme le complément de ces lignes ne reproduit pas très exactement la grappe normale et mûre à point du cépage généralement connu dans le Midi de la France sous le nom d'*Olivette noire.*

L'artiste a « vu un peu rouge » en la peignant, alors qu'il aurait dû « ne voir que du bleu » ; à moins qu'il lui ait été fourni comme modèle, une grappe n'ayant pas encore atteint une maturité complète.

Car, en réalité, ce raisin est d'un beau noir bleuté à maturité, coloration qui met en relief d'une manière tout à fait particulière, la couche épaisse de pruine blanche qui recouvre la pellicule.

La forme normale de la grappe s'éloigne aussi quelque peu de celle que reproduit la planche ; elle est d'ordinaire plus allongée, vaguement conique, régulière, élégante, avec des dimensions qui dépassent celles de beaucoup d'autres raisins.

Et en fait, il est fréquent de récolter sur des ceps d'Olivette noire, rationnellement conduits et en sol favorable, des grappes dont beaucoup atteignent 500 grammes pour arriver jusqu'à un kilogramme et plus.

C'est donc un magnifique raisin, très décoratif, jamais très compact, à très gros grains longuement olivoïde, portés par un pédoncule herbacé, avec des ramifications et pédicelles plutôt fins, qui donnent à l'ensemble une souplesse favorable à un commode et bon emballage.

Comme, d'autre part, les baies sont fermes, résistantes, grâce à une pellicule épaisse enserrant une chair très ferme aussi, le raisin d'Olivette noir se prête admirablement aux transports, même à grande distance.

Cet ensemble de qualités extrinsèques en fait un raisin d'expédition de tout premier ordre.

Sans doute, ses qualités gustatives, plutôt qu'alimentaires, intrinsèques en somme, ne dépassent pas une honnête moyenne ; car si les amateurs de raisins charnus, ayant de la mâche, apprécient l'Olivette noire, ceux qui estiment davantage dans le raisin la finesse de goût, le fondant, le parfum, la grande douceur même, ne peuvent les trouver dans celui de ce cépage.

En somme, fort beau raisin, de présentation incomparable, particulièrement intéressant pour le producteur méridional car, en raison de sa

maturité très tardive — 3me époque tardive —, il arrive sur les marchés à une époque où la plupart des autres raisins de table les ont déjà désertés. Il y trouve par conséquent une vente facile et avantageuse. C'est une excellente variété pour l'exportation nordique.

Elle n'est cependant pas l'objet d'une large culture, puisqu'on ne la rencontre sur des surfaces véritablement appréciables, présentement, que dans un certain nombre de localités du Vaucluse, des Bouches-du-Rhône et du Gard. On connaît toutefois l'Olivette noire dans presque tous les pays viticoles méridionaux, qui seuls peuvent lui assurer une bonne maturité, mais elle n'y fait guère l'objet d'une culture étendue.

L'Orient la connaît sous le nom de *Malakoff Isjum* ; l'Italie sous celui d'*Uva di Pergole* (d'après le Comte Odart) ; l'Espagne sous celui de *Teta de Negra* (d'après Simon de Rojas Clemente).

Au point de vue cultural, l'Olivette noire, à l'égal presque de l'Olivette blanche, présente le caractère de manquer souvent de fertilité ; il serait plus exact de dire qu'il ne lui est pas toujours appliqué les méthodes culturales et de taille susceptibles de lui assurer une productivité satisfaisante.

Cépage vigoureux, il ne porte souvent de belles grappes qu'à une certaine distance de la base des sarments ; au moins dans les formes à charpente réduite. Il en découle pour lui, que la taille longue doit être préférable à la taille courte. Mais lorsqu'il est conduit en treille ou sous des formes qui comportent une charpente étendue, avec bras largement développés, il fructifie convenablement sur porteurs de quelques yeux seulement.

Comme pour tous les cépages, mais plus encore que pour ceux qui font preuve d'une bonne fertilité, même à la taille courte, le choix du porte-greffe présente pour l'Olivette noire une importance primordiale.

Le Rupestris du Lot en particulier, de même que tous les porte-greffes très vigoureux ne sont pas à conseiller, à moins qu'il s'agisse de sols tout à fait maigres ; mais même dans ces sols, il y a mieux à faire qu'avec le Rupestris et c'est avec les Rupestris × Berlandieri qu'on obtient les meilleurs résultats

Partout ailleurs, les Riparia × Berlandieri devront constituer pour l'Olivette noire, des porte-greffes de prédilection.

Les expositions chaudes, les terrains sains s'égouttant bien, sont naturellement ceux dans lesquels l'Olivette noire est le mieux à sa place, parce qu'ils assurent la parfaite maturité sans laquelle son fruit ne réunirait pas les qualités qui en font le prix. A. Bonnet.

LE FRAMBOISIER

Le Framboisier, cette ronce cultivée, que les botanistes désignent sous le nom de « Rubus Idæus », croît spontanément en France dans de nombreuses régions granitiques (Alpes, Morvan...) ; elle est très rustique, vigoureuse et de fertilité régulière.

Le framboisier s'accommode tout particulièrement des coteaux bien ensoleillés et plus spécialement de la base de ces coteaux où la terre végétale est abondante. Mal exposés, au nord par exemple, les fruits sont moins précoces et plus acides qu'au midi ou à toute autre exposition. A l'ombre des grands arbres et dans les coteaux un peu secs, les plantes risquent de souffrir de la sécheresse ; les fruits restent petits, peu colorés et insuffisamment parfumés ; le rendement est faible.

Pour être particulièrement sucrées et odorantes, les framboises exigent non seulement une situation ensoleillée, mais aussi un terrain sain, profond, toujours perméable, un peu graveleux et ferrugineux, avec une légère dose de calcaire. Les sols d'alluvions ou les terres argilo-siliceuses ne procurent pas la « qualité » telle que la conçoivent les industriels,

C'est qu'en effet, ce fruit est intéressant en culture familiale, mais il fait l'objet d'industries bien connues.

La multiplication de cette plante drageonnante est des plus simples à faire : la *division des touffes* ou mieux encore la *plantation des drageons* permettent de reproduire très fidèlement les caractères d'une variété donnée. Un plant est donc représenté tantôt par un groupe de 2 ou 3 tiges pourvues de quelques racines ou simplement d'une tige enracinée à sa base.

Les pépiniéristes vendent de jeunes touffes pourvues de plusieurs tiges, mais les cultivateurs se contentent du simple drageon ; ils ont d'ailleurs la possibilité d'en planter deux à la fois pour constituer un pied.

Il convient de remarquer que toutes les variétés n'émettent pas des drageons avec la même facilité ; les unes en donnent assez peu (Superlative, Feldbrunen) et donnent lieu plutôt à l'eclatage ou division de touffes, tandis que d'autres, beaucoup plus vigoureuses et voyageuses en émettent à l'excès, ce qui incite à procéder uniquement par drageonnage.

En pratique, donc, il n'est pas fait usage de la pépinière : la tige du plant est raccourcie à 0 m. 40 ; il lui suffit de quelques racines pour bien reprendre.

La plantation a presque toujours lieu, en place, directement. Si les plants ont voyagé, il est sage de « praliner » la base pour favoriser la reprise.

Au lieu de planter superficiellement, dans un terrain parfaitement nivelé, mieux vaut planter au fond de petites tranchées de 8 à 12 centimètres de profondeur et distantes entre elles de 1 m. 20 à 1 m. 40 (culture industrielle) ou 1 m. 10 en culture familiale. En d'autres termes, espacez les pieds de 1 m. 10 sur 0 m. 40 si vous voulez faire une culture sur fil de fer ; 1 m. 10 sur 0 m. 90, si vous voulez procéder dans votre jardin à une culture en touffes ; à 1 m. 20 ou 1 m. 40 sur 1 m. 20 dans le cas d'une culture en grand.

Pendant la première année, laissez subsister les petites tranchées ; ne les comblez que lentement, au cours de la seconde année, lorsque vous procédez aux binages.

Cette méthode de plantation aidera — bien plus que ne saurait le faire la plantation à plat — à constituer au plus tôt de véritables touffes dont la souche émettra par la suite un nombre de jeunes tiges à la fois régulier et suffisant.

Période de production. — Dès la seconde année apparaissent déjà quelques fruits ; la troisième année donne une petite récolte ; la quatrième, une

récolte appréciable. C'est à 5 ou à 7 ans que l'on peut s'attendre à une pleine récolte.

Il serait dommage d'attendre ainsi plusieurs années sans retirer le moindre profit d'une parcelle plantée. Rien ne s'oppose à ce que vous pratiquiez pendant les deux premières années une culture intercalaire représentée par une ligne de haricots nains, de salades, d'oignons séparant deux lignes de framboisiers.

Soins. Culture. — Avant de planter, le terrain devant être défoncé à 55 centimètres, il est sage d'enrichir le sol en fumier décomposé (300 kilogr. à l'are), scories (8 kg,), chlorure de potassium (3 kil.). A défaut de fumier, il est bon de remplir de terreau ou de compost chacun des trous ouverts pour recevoir les racines des jeunes plants.

Les années suivantes — à partir de la troisième — il ne faut pas manquer d'alimenter comme il convient les jeunes plantes. On évitera le fumier-pailleux qui pour être enfouie correctement nécessiterait un labour ou un béchage profonds. Tout engrais organique pulvérulent est préférable parce qu'il peut être incorporé au sol par un simple piochage ou par le passage à faible profondeur des fers d'une houe à cheval. Douze kilogr. de guano du Pérou, ou 20 kilogr. de tourteau par are suffiront généralement ; mais une année sur deux, il conviendra d'ajouter 7 kilogr. sylvinite et 6 à 7 kil. de scories. Plus le sol semble dépourvu d'humus et plus la fumure gagne à être organique.

Indépendamment de 3 binages qui, de mai à juillet assureront au sol un état de propreté et d'ameublissement convenables en même temps qu'une certaine fraîcheur, deux piochages (ou labours légers) en fin novembre et en mars assureront d'une façon suffisante son aération. Donnez le labour d'automne aussitôt après avoir élargi les touffes récemment défeuillées ; appliquez le second après que vous aurez procédé à la taille ; ceci pour éviter de piétiner à tort le terrain.

Différentes méthodes de culture. — Vous avez le choix, avons-nous-dit, entre plusieurs dispositifs qui conduisent tous à la production de belles et bonnes framboises.

La méthode classique est celle qui consiste à préparer avec chaque pied planté, une *touffe* (dont l'importance varie avec sa propre vigueur) ; à s'efforcer d'entretenir égales entre elles, les différentes touffes ; maintenir entre elles l'intervalle initialement prévu ; supprimer parmi les tiges existantes : celles qui ont séché en fin d'été, celles trop menues ou qui s'écartent un peu trop du centre, et enfin, s'il y a lieu, celles qui semblent en surnombre. Cette toilette constitue l'élagage d'automne.

Les tiges de l'année précédente sont fertiles ; il faut ne conserver que quatre d'entre elles sur un pied faible, six ou huit sur un pied moyen, dix à douze sur une forte touffe. Raccourcissez chacune des tiges à une même hauteur en conservant toutefois 0^m50 à celles des pieds faibles, 0^m65 à celle des pieds moyennement vigoureux, 0^m75 à celles des touffes très vigoureuses. C'est la culture par touffes qui est en usage dans les importantes plantations de Côte-d'Or.

La méthode hollandaise consiste à obtenir suivant une seule ligne (étroite) formant en quelque sorte une haie, une série continue de tiges que l'on taille assez long et que l'on palisse sur un ou sur deux fils de fer. L'élagage ayant été sévère,

les tiges doivent, en principe, être distantes entre elles de 15 à 20 centimètres, suivant le dispositif adopté, on leur conserve une longueur de 70 centimètres ou de 1^{m}20.

C'est qu'en effet, la méthode que nous qualifions d'*hollandaise* n'est ni connue ni en usage en Hollande ; mais elle donne satisfaction dans les petits jardins. Les cultivateurs hollandais ne conservent les tiges que sur un seul plan légèrement oblique. Tandis que ces longues tiges fructifient tôt et abondamment, des pousses nouvelles s'élèvent verticalement de la souche sans se confondre avec les premières. Une fois la cueillette des fruits achevée, les tiges qui leur ont donné naissance se dessèchent ; on les coupe. Les secondes restent seules, mûrissent et font, en hiver, l'objet d'un nouveau choix : les plus belles, séparées entre elles de 15 à 20 centimètres, sont fixées au treillage pour assurer la récolte de l'année suivante. Les lignes ainsi établies sont distantes de 1^{m}50.

Dans la région lyonnaise, la plantation est faite par touffes séparées, mais au moment de la taille qui suit et complète l'élagage, les tiges conservées sont divisées en deux séries. Sur huit tiges, par exemple, que comportent quelques touffes voisines, quatre tiges de droite sont entrecroisées avec quatre tiges de gauche du pied voisin. Une ligature à l'osier les maintient, au besoin, entrelacées. La plantation tout entière donne alors l'impression d'arbustes en arceaux. Les tiges — qui ne sont que peu ou pas raccourcies — fructifient tôt et abondamment, tandis que les jeunes pousses herbacées sortent verticalement dans les intervalles des *arceaux*. Après la récolte la suppression de ceux-ci rend libres et fortes toutes les nouvelles tiges qui, l'année suivante, servent à établir de nouveaux arceaux.

La méthode *anglaise* est représentée par une taille mixte : moitié des tiges fertiles sont taillées très long ou même laissées verticalement sans taille dans le but de procurer des fruits de bonne heure : une taille courte (à 0^{m}25 au-dessus du sol) est appliquée aux tiges formant l'autre moitié, avec l'espoir que leur fructification, nettement retardée, fera suite aux premières cueillettes. Ce système de taille mixte convient aux amateurs, mais aussi aux petits producteurs qui ont avantage à prolonger la période des cueillettes : les premiers pour obtenir plus longtemps sur leur table un dessert qu'ils apprécient, les seconds pour vendre (en petits paniers) à des détaillants, et d'une façon prolongée les fruits dont ils cherchent à tirer un bon parti.

Les variétés sont assez nombreuses ; on les classe en deux groupes :

1° Les variétés *non remontantes* dont les fruits mûrissent de juin à août. Elles conviennent tout spécialement pour la grande culture : le producteur à tout intérêt, en effet, à récolter au plus vite, en 7 ou 10 cueillettes, la totalité de sa production. De tels framboisiers ne donnent pas une seconde récolte en automne.

2° Les variétés *remontantes* ou *bifères* qui, après avoir produit, de fin juin à août, sur des tiges de l'année précédente, fructifient de nouveau de septembre à fin octobre, au sommet des tiges nées au printemps. De tels framboisiers conviennent surtout dans les petits jardins d'amateurs ainsi que chez le petit rentier qui cherche à augmenter ses revenus en vendant en été d'abord, en automne ensuite, le fruit parfumé qu'il produit. Parmi les meilleures variétés « NON REMONTANTES », il convient de citer :

Hornet, très fertile, gros fruits rouges appréciés, mais assez adhérents au pédicelle, maturité : fin juin.

Pilate, assez fertile, moins vigoureux, à fruits rouges, bien parfumés, maturité : mi-juin.

Rose de Plombières, variété dijonnaise, vigoureuse, à port érigé, feuillage foncé, aux folioles incurvées ; fruits rose vif, globuleux, acidulés, très parfumés, très appréciés en liquoristerie ; s'accommode même des terrains montagneux. maturité : juillet.

Superlative, de moyenne vigueur, drageonnant modérément ; feuilles gaufrées et crispées ; fruits gros, coniques, rouges, appréciés en confiturerie. Cette variété convient à la rigueur dans les petits jardins en raison de sa faible tendance à drageonner. Elle est cultivée en grand en Suisse, en Angleterre, dans le Lyonnais. Maturité : fin juin commencement juillet.

Autres variétés non remontantes :

Preussen, variété hollandaise à très gros fruit rouges, aux folioles gaufrées et recourbées.

Carters Prolific, variété anglaise, très vigoureuse, assez fertile, de moyenne saison.

Royale de Herrenhausen, vigoureuse et fertile, aux fruits oblongs et rouge foncé.

Viking, importée d'Amérique, très vigoureuse, fruits gros et rouges ; rameaux lisses.

Jaune de Hollande à fruits jaune-orange, allongés, sucrés.

Loganberry ou Framboisier de Californie, sorte d'hybride entre le framboisier et la ronce ; fruits très gros, allongés, presque noirs, acides ; variété à coup sûr plus méritante dans sa patrie qu'en France.

Parmi les variétés **Remontantes** ou bifères, dont la liste est très étendue aujourd'hui, il convient de citer :

Améliorée Congy à gros fruits rouges ; maturité : juin-juillet, puis septembre à novembre.

Belle de Fontenay, de bonne vigueur, à port érigé, assez fertile, dont les fruits arrondis et rouges sont moyens en été et gros en automne. Maturité : fin juin.

Fel brunner, var. peu vigoureuse, peu drageonnante, mais à gros fruits rouge-violacé, très gros en 2e saison. Maturité : mi-juillet.

Merveille des quatre-saisons (à fruits rouges ou à fruits blancs), très vigoureuse, à port érigé, assez fertile ; fruits moyens, rouge vif ou violacés. Maturité : commencement juillet.

Perpetuelle de Billiard, vigoureuse, à gros fruits rouge-vineux, très tendres : maturité : juillet.

Souvenir de Désiré Bruneau, très vigoureuse et très fertile surtout en automne. Les fruits rouge-brun ovoïdes et gros sont doux et parfumés ; ils conviennent aux amateurs beaucoup plus qu'aux distillateurs. Variété très recommandable pour les petits paniers.

Surpasse Falstoff, vigoureuse, bien fertile ; les fruits rosés, puis rouge-brun sont assez gros. Maturité : juillet.

Sucrée de Metz, à fruits surmoyens, jaune clair, sucrés. Maturité : juillet.

Surprise d'automne, très vigoureuse et très fertile ; fruits assez gros, jaune d'or, sucrés. Maturité : juillet.

Autres variétés remontantes :

All Summer, à fruits rouge cramoisi.
Baumforth's Seedling, à fruits rouge cramoisi.
Brinckle's Orange, à fruits jaunes.
Heytor, très vigoureuse, à gros fruits rouges et fermes.
Jaune du Chili, à gros fruits jaunes.
Kirtland, à fruits rouges.
Large Orange, à fruits jaune.
Lloyd George, à fruits gros rouge foncé, hâtifs.
Mac Larm's Prolific, à fruits rouges.
November abundance, vigoureuse, à fruits rouge foncé et sucrés.
Perpétuelle à fruits blancs, très fertile, saveur douce.
Surpasse Merveille rouge, très fertile à fruits rouge vif.

Cueillette. Rendement. — Les framboises ne sont savoureuses que lorsqu'elles sont bien mûres. En tant qu'amateur, vous devrez vous appliquer à les récolter dans cet état, quelques heures avant les repas, en les plaçant si possible dans une glacière.

Les fruits qui doivent voyager dans de menus emballages (petits paniers) pour n'être vendus que le lendemain, au marché ou chez des commerçants détaillants, ont besoin d'être choisis sur pied, mûrs, mais non pas très mûrs.

Les fruits destinés aux conserves, dans des bocaux de verre, seront choisis, encore fermes.

Ceux destinés à l'industrie (confitureries ou liquoristeries) ont besoin d'être récoltés mûrs et très mûrs ; la cueillette, pour être de quelque importance n'est renouvelée que tous les 4 à 5 jours et le mélange comporte des fruits de maturité ouvent avancée. Aussitôt cueillies, les framboises s'écrasent et tendent à répandre, leur jus rouge-vineux en dehors des emballages. C'est pourquoi les producteurs utilisent à cet effet des baquets de 20 à 25 litres ou mieux, des fûts défoncés. Comme la fermentation s'établit presque immédiatement, le transport à l'usine doit s'effectuer sans retard, le jour même.

Suivant la nature du sol, sa profondeur, sa fertilité ; suivant aussi qu'il a plu ou qu'au contraire la sécheresse persistante « brûle » les fruits qui se forment, le rendement à l'are varie du simple au quadruple. En année normale, on estime de 50 à 70 kilogr. par are, la récolte pour une variété non remontante. Le rendement serait supérieur dans les jardins, surtout avec les variétés remontantes.

Les prix de vente varient avec l'abondance de la production. Ils ont été en Côte d'Or, de :

50	francs	le quintal	en 1914
35	—	—	— 1916
140	—	—	— 1918
305	—	—	— 1920
205	—	—	— 1925
275	—	—	— 1931
182	—	—	— 1932
250	—	—	— 1935

Débouchés. — Les framboises ont été recherchées par les liquoristes qui préparent avec ce fruit écrasé une infusion alcoolique destinée : à la préparation d'une *liqueur de framboise* ou simplement à parfumer certaines autres liqueurs. Les pâtissiers en font des *tartes* ; les glaciers en parfument les *glaces* ; les confituriers préparent la *gelée* et les confiseurs, des *framboises confites* ; les industriels préparent des *conserves* ou pulpe et aussi du *sirop*.

La production de Côte-d'Or est vendue par les soins de syndicats de producteurs avant même que n'ait lieu la récolte. Ils annoncent à l'avance leur production approximative et personnelle 5.000 à 30.000 kilogr. On peut estimer à 150 tonnes la part réservée aux liquoristes dijonnais et à 150 tonnes celle des acheteurs des autres régions de France, la production de Côte-d'Or étant sensiblement de 300 tonnes.

D'autres départements et notamment : Ain, Alpes-Maritimes, Ardèche, Bas-Rhin, Hautes-Alpes, Isère, Rhône, Seine, Seine-et-Oise sont aussi producteurs de framboises, mais avec des stocks plus modestes.

J. Vercier.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Comptabilité Agricole. — L'Office de comptabilité agricole que préside M. Henry Girard et dont M. André Rouilly est directeur nous communique :

Voici venue la période d'hiver au cours de laquelle les Agriculteurs ont plus de loisirs pour voir clair à leurs affaires, faire le bilan de l'année écoulée et établir leurs prévisions budgétaires pour la prochaine campagne.

L'application des lois nouvelles sociales et la dévaluation vont apporter de grands changements à l'Economie de chaque entreprise. En outre, si le projet du gouvernement sur la réforme fiscale était voté en ce qui concerne la cédule des bénéfices agricoles, il deviendrait nécessaire pour chacun de pouvoir produire ses comptes.

L'Office de comptabilité agricole, qui vient de transférer ses bureaux, 18 rue des Pyramides, croit de son devoir d'alerter les intéressés et se tient à leur disposition.

BULLETIN COMMERCIAL

LA SITUATION. — La hausse se continue vers 15 fr. ; on envisage un plafond entre 15 et 16 fr. Pour freiner cette hausse justifiée, le Ministre menace d'ouvrir les robinets étrangers. Mais que peut nous envoyer l'étranger cette année ? 20 fr. le degré n'est pas impossible pour plus tard.

PARIS. — **Bercy et Entrepôts**. — Du *Moniteur vinicole*. — La situation de place dans les entrepôts parisiens, a été caractérisée ces jours derniers, par un certain calme dans les transactions, calme dû en bonne partie à la diversité des conditions offertes à la consommation en une période où on tente, par tous les moyens, de ne pas trop majorer les prix de la marchandise rendue chez le détaillant, dans la crainte que l'acheteur réduise ses approvisionnements ou s'adresse à d'autres boissons, le cidre notamment.

Quoi qu'il en soit, des reventes normales de gros à gros on fait apparaître, pour des Midi 9°5, des prix de 152 à 155 fr. l'hecto sur place, de 155 à 160 fr. pour les 10°, de 170 à 175 fr. pour les 11° et de 185 à 190 pour les 12°.

Comme à la propriété, les vins blancs, les beaux degrés surtout, font prime cette année et on a vu en offrir à 230 fr. l'hecto pour des 13°. C'est une faveur qui pourra peut-être se maintenir quelque temps, car on estime que ces qualités continueront à être recherchées.

GARD – **Nimes.** – *Cours de la Commission officielle*

Vins rouges	Cours en 1935	Cours du 23 novembre 1936	Cours du 30 novembre 1936
Vins rouges 8° à 10°.	Aramon montagne	8°5 à 9°	8°5 à 9° vins vieux
Vins rouges 9°.....	sous-marc de 4 francs	logés, 13 à 13 fr. 50	13,50 à 14 fr 00
Costièr. et v. de café	à 4 fr. 50	logés, 15,00 à 16 fr.	vins nouv. 14 à 14,50
Costières sous-marc.	logés 5 à 5 fr. 50	14 à 14 fr. 75	15,00 à 16 fr.
Blanc de blanc . ..	Costières sous-marc	14,50 à 16 fr.	15,00 à 16 fr.
Clairette	4,75 à 5 fr. 25	14 fr. 50 à 16 fr.	15 fr. à 16 fr. 50
Rosé paillet gris....	logé: 5,50 à 6 fr. 00		15 à 16 fr.
Rouges moyens 9°..		13 fr. 75	14 fr. 25

— Le marché très ferme marque une avance sur les cours antérieurs.

Les petits degrés, toujours recherchés, sont en plus-value et gagnent encore 25 centimes par degré à la base, tandis que les vins de hauts degrés

sont stationnaires et fermes, mais ne dépassent pas 15 francs le degré.

Le marché a été très animé.

Hérault. — Montpellier. — *Bourse de Montpellier (Chambre de Commerce).*

Vins rouges	Cours en 1935	Cours 17 novembre 1936	Cours du 24 novembre 1936
8°5 à 10°	4,00 à 4 fr. 50	non log. 12,25 à 13	réc. 1935. 13,50 à 14 fr.
9° prix moyen	logé : 5 à 5 fr. 50	logés, 13 à 13 fr. 50	logés 14,00 à 14,25
9° à 11°		Vins de café	Vins de café
Blancs de blancs		supérieur 14 à 15	15 à 16 fr. 50
12° à 14°		rosé bl. pas d'aff.	Moyen. type 9°, 14, 25
			rosé bl. 14,50 à 15,50

Chambre d'Agriculture de l'Hérault. — Vin rouge 14 à 15 fr. le degré ; blanc de blanc, 15,50 à 16 fr. 50.

Sète. *Chambre de Commerce.* — Marché du 25 novembre 1936.

Vins de pays: rouge 1936, 14,00 à 15 fr. 00 le degré; rosé, 14,50 à 15 fr.; blanc, 15,00 à 16 fr. 00.

Vins d'Algérie rouge et rosé, 1936 : 15,50 à 16 fr. 50 l'hecto nu, quai Sète.

Béziers. — *Chambre de Commerce de Béziers St-Pons.* — Cote officielle des vins.

	Cours 1935	20 novembre 1936	27 novembre 1935
Rouges	4,25 à 5 fr. 25	Récolte 1935	14 à 14 fr. 50
Rosés et Blancs	Rosés enlèvement	13,75 à 14 fr. 25	14,75 15 fr. 25
Vins blanc à retirer.	imméd. 4,25 à 4 fr. 50		15 à 16 fr.
			Type 9° : 14 fr.

— Marché très animé. — Il s'est traité un volume d'affaires élevé et la tendance est toujours très ferme. — Les transactions avec logement sont les plus importantes, les affaires avec enlèvement rapide ont été assez actives.

Nous pouvons signaler les affaires suivantes :

Récolte 1935 : Près Béziers, 500 hl. 9°3, 133 fr. ; près Lieuran, 750 hl. 9°8, 142 fr. ; près Capestang, 700 hl. 9°1, 125 francs.

Récolte 1936 : Près Capestang, 13.000 hl. 9°8, 148 francs ; près Béziers, 1.500 hl. 9°5, 140 fr. ; Coop. Boujan, 700 hl. 10°, 145 francs; Coop. Sérignan, 1.000 hl. 9°6, 140 fr.; près Bassan, 7 à 800 hectos, tous degrés à retirer immédiatement de 14 à 14 fr. 25.

Rosé : Près Béziers, 800 hl. 10°3, 157 francs ; près Florensac, 1.000 hl. 9°5, 140 francs.

Olonzac — 29 novembre. — 14 à 15 fr. le degré, avec appellation d'origine Minervois.

Saint-Chinian. — Cote du 29 novembre 1936: vins rouges, 9 à 11°, 14 à 15 fr. le degré.

Narbonne. — Le 26 novembre 1936. — 14,00 à 15 fr. le degré ; moyenne des 9°, 14 fr. 25 le degré.

Alcools : pas d'affaires signalés.

Mouvement d'affaires assez important. Le commerce fait des offres approchant 15 fr. le degré, prix pratiqué pour certaines qualités qui sont en faveur. Les vins de degré moyen sont les moins demandés. Par contre, les vins de 8°5 à 9°, et ceux de 11° et au-dessus bénéficient d'une plus-value étant plus recherchés par les acheteurs.

Carcassonne. — Cote officielle du 28 novembre 1936. — 8°5 à 11°, 14,00 à 14 fr. 50 le degré. Quelques affaires en logé traités à 15 fr. le degré.

Demande nulle en immédiat. En logé le prix demandé de façon constante est de 15 fr. le degré. Tendance toujours très ferme.

Lézignan-Corbières.— Le 25 novembre.— Récolte 1936 : 14,00 à 15 fr. 00; le degré. Corbières et Minervois 1935 : 14,00 à 14 fr. 50.

La cote s'établit sans changement appréciable sur la semaine dernière à part une hausse de 25 centimes sur les vins vieux. Ces derniers sont les plus demandés parce qu'ils se traitent à un prix légèrement inférieur à celui des vins nouveaux.

Limoux. — Marché aux vins. — Cours aux environs de 14 à 15 fr. le degré-hectolitre. Très peu d'affaires traitées.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan** (*Chambre de Commerce*).

	Cours en 1935	Cours du 21 novemb. 1936	Cours du 28 novemb. 1936
		—	—
8°5 à 11°.....	Vins vieux, 5,00 à 5,25	Récolte 1935	Récolte 1935
13°.....	Vins nouveaux	12 fr. 50 à 13 fr. 00	13,50 à 13 fr. 75
11° à 12°.....	5 fr. 00	Récolte 1936	Récolte 1936
12° à 13.....		12,50 à 13 fr. 00	14 fr. 00
			moy. des 9°, 123 fr.

Perpignan. — *Chambre d'Agriculture.* — Vins : de plaine, 8°5, 14 fr. 60 le drgré, retiraison janvier ; vins de coteaux, 12°, à 16 fr. le degré, retiraison mars. Prix soutenus, tendance à la hausse.

VAUCLUSE. — Les vins vieux sont délaissés au profit des nouveaux plus vifs et plus bouquetés.

Vins légers 1936, enlèvement immédiat 14 francs le degré.

Vins nouveaux supérieurs logés 3 mois, 15 francs.

Vins rouges 1935, 14 à 14 fr. 50.

Blancs et rosés 1936, 14 fr. 50 à 16 francs. Tendance soutenue.

BORDELAIS. — La récolte 1936 sera par endroits d'une qualité remarquable.

Mouvement d'affaires actif. Les vins nouveaux se paient 150 fr. le degré-tonneau toutes origines.

HAUTE-GARONNE. — **Toulouse.** — Marché des vins de la Haute-Garonne, du 16 au 21 novembre : vins rouges, 8 degrés de 14,50 à 15 fr. le degré. Vins rouges, 9°, de 14,50 à 15 fr. le degré.

GERS.— **Plaisance.**— Vins : vins blancs, 42 fr. le degré; vin rouge, 500 fr. le tout à la barrique de 300 litres.

Molières. — Vin, 13,50 à 14,50 le degré, droits en sus ; à emporter, 1,75 le litre.

DORDOGNE. — Le premier soutirage des vins blancs confirme la très belle qualité de la récolte. On trouve couramment des blancs à 14°.

Les prix sont très fermement tenus par la propriété. Certains des vins de 10° à 11° ont trouvé preneurs jusqu'à 150 fr. le degré-tonneau, des 14° à 160 fr. De nombreuses ventes ont été effectuées et il reste peu de disponibilités.

ANJOU. — Rosés, 200 à 300 ; rosés de Cabernets, 400 à 600 ; rouges, 200 à 300 ; rouges Cabernet, 350 à 550; blancs ordinaires, 250 à 350 ; supérieurs, 600 à 700 ; blancs coteaux, 800 à 1.000 ; blancs têtes, 1.000 à 1.200.

Loir-et-Cher. — Rouges et rosés, 16 francs le degré ; blancs de Sologne, 17 francs le degré.

ORLÉANAIS. — Vin du pays 1934, Gris Meunier, suivant crus, la pièce nue, 250 à 300 ; vin blanc de Sologne, la pièce nue, 250 à 300 ; vins blancs de Blois, nu, les 228 litres, 230 à 275 ; Noah, pas de cote ; Hybrides, pas de cote.

SANCERROIS. — Les vins blancs ordinaires valent 200 fr. l'hectolitre, et les blancs de Sauvignon se paient 350 à 400 fr. Pas d'affaire en rosé.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1936, 575 à 625. — Gros plants 1936, 300 à 375 ; Othello 1936, 300 à 350 ; Seibels 1936, 325 à 350 ; Noahs (suivant degré), 250 à 290, la barrique de 225 litres.

Deux-Sèvres. — Blancs chenin, 400 à 500 ; Bretons, 350 à 400 ; rouges Grolots supérieurs, pas de cote ; Othellos et hybrides, pas de cote.

ALGÉRIE. — **Alger.** — 27 novembre 1936. — Récolte 1935 et 1936 : extra, 14,50 à 15 fr. ; 1er choix, 14,00 à 14 fr. 50 le degré suivant délai, petits degrés faisant prime ; 2e choix, 13,25 à 13 fr. 75 le degré ; 3e choix, 11,50 à 12 fr. 50 le degré. Vin blanc : taché, 12 fr. 50 à 14 fr. 50 ; de raisins blancs extra, 15 francs 50 ; distillerie (propriété) libre, 8 fr. ; bloqués (propriété), manque.

Oran. — Vins vieux rouges et rosés : 13,50 à 13 fr. 75 le degré ; vins nouveaux, 13,50 à 14 fr. le degré ; mûtés et alcools, incotés.

Transactions actives. Les petits degrés sont toujours très recherchés et ont payés 14 fr. le degré.

Les vins blancs de qualité supérieure sont également très demandés. Les vins vieux sont moins en faveur.

PAILLES ET FOURRAGES

Castelnaudary. — Fourrages pressés, les 100 kilos : foin à faible densité, 22 ; luzerne à faible densité, 26 ; paille de blé, 15 ; dito d'avoine, 14.

Toulouse. — Sainfoin, première coupe, 11 à 12 ; sainfoin, deuxième coupe, 10 à 11 ; foin, 8 à 9 ; paille, 9 à 10 fr., le tout aux 50 kilos.

ENGRAIS

Engrais phosphatés.

Super minéral usine logé, 26,25 ; vrac, 24,35. Magasin Syndicat agricole Montpellier, 30 fr.

Super d'os, 40,50, Lyon.

Engrais organiques.

Sang desséché moulu 100 fr. en magasin Syndicat.

Corne broyée 14 o/o, 140 francs, id.

SULFATE DE CUIVRE

Les dernières cotations ne sont plus en vigueur, et il n'est donné aucun prix courant pour les prochaines livraisons. Et cependant le cuivre baisse à Londres.

Montpellier. — Imprimerie Charles Déhan

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE du dimanche 22 au samedi 28 novembre 1936

	TEMPÉRATURE				PLUIE		TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1936		1935		1936	1935	1936		1935		1936	1935
	maxima	minima	maxima	minima	mil.	mil.	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
	Angers						**Mourmelon**					
Dimanche..	12.2	2.0	11.6	6.8	0.3	17.6	10.2	1.7	9.8	7.2	«	4.6
Lundi.....	12.6	7.0	13.0	5.2	3.4	«	10.1	2.9	9.2	5.0	7.9	2.6
Mardi.....	11.6	10.0	9.0	5.2	6.4	5.6	11.9	7.6	10.0	4.0	3.8	3.8
Mercredi...	10.2	8.0	9.6	8.6	3.3	8.4	8.7	8.0	12.0	7.6	8.5	1.3
Jeudi.....	10.8	6.8	8.0	2.8	0.3	»	11.9	4.8	11.0	6.2	«	»
Vendredi...	»	»	5.2	2.4	»	«	«	«	8.4	1.4	0.2	»
Samedi.....	8.0	2.8	4.2	2.0	«	»	1.8	1.2	5.0	—1.0	»	»
Total ...					109.5	113.2					68.3	100.1
	Angoulème						**Dijon**					
Dimanche...	10.4	2.7	10.3	7.0	0.7	6.7	10.0	—9.7	9.2	5.7	1.4	15.2
Lundi.....	12.2	0.6	11.4	5.6	«	15.3	6.1	—3.0	9.1	3.0	1.4	2.0
Mardi.....	14.0	8.4	11.8	4.4	«	0.1	12.2	5.9	9.8	2.4	1.4	0.4
Mercredi....	9.5	2.2	10.2	5.6	6.5	0.8	10.2	1.5	9.9	5.8	2.0	8.5
Jeudi.....	8.6	5.8	9.5	3.5	6.8	0.1	7.8	4.0	10.1	3.0	4.3	2.8
Vendredi...	»	«	9.2	—0.3	«	«	»	«	6.5	1.0	«	trac.
Samedi.....	13.5	3.7	9.2	0.0	»	«	6.1	0.2	2.7	1.4	«	«
Total...					116.7	38.6					98.3	214.1
	Clermont-Ferrand						**Lyon**					
Dimanche..	9.4	0.0	5.9	«	»	0.6	8.6	0.9	10.9	6.9	«	4.4
Lundi.....	9.3	—5.8	10.0	0.5	»	trac.	10.1	—0.4	10.9	4.5	0.2	1.9
Mardi.....	15.2	6.0	10.0	3.3	0.2	0.2	13.6	5.6	10.3	0.4	1.7	trac.
Mercredi....	9.1	2.4	14.0	7.6	3.6	3.3	8.2	2.0	14.6	8.2	2.4	4.0
Jeudi.....	8.0	—0.8	10.0	0.7	»	3.6	7.0	3.9	11.0	4.0	21 8	11.4
Vendredi...	«	»	10.4	5.4	«	»	»	«	4.9	3.2	»	»
Samedi.....	10.8	0.8	10.9	3.3	»	»	7.7	0.4	5.2	2.0	«	»
Total....					49.0	164.0					118.7	366.6
	Bordeaux						**Marseille**					
Dimanche..	12.8	6.5	12.4	7.5	1.1	8.6	14.3	3.8	15.0	12.0	»	29.0
Lundi.....	13.6	0.3	13.7	6.0	«	5.9	14.7	2.8	14.8	8.6	»	»
Mardi.....	13.3	3.6	13.4	4.2	«	0.5	18.2	3.4	14.1	1.5	»	trac.
Mercredi...	13.4	—0.2	9.0	8.0	2.6	9.9	14.2	3.1	«	«	«	«
Jeudi.....	8.6	4.9	11.0	3.2	0.1	4.8	12.7	9.7	14.1	5.8	19.2	10.8
Vendredi..	«	«	9.9	—1.9	«	»	«	«	10.8	7.2	»	1.1
Samedi.....	13.4	3.5	8.8	—0.6	«	«	19.1	11.4	11.3	0.3	»	«
Total....					101.4	336.8					37.1	251.2
	Toulouse						**Cuers**					
Dimanche..	12.1	4.0	11.9	8.2	1.1	5.6	»	»	14.2	11.4	«	36.4
Lundi.....	14.4	—0.1	12.2	6.0	«	4.2	»	«	13.6	9.4	»	«
Mardi.....	12.9	0.2	13.5	2.0	«	«	»	»	14.6	3.2	«	«
Mercredi...	13.0	—0.2	8.3	8.3	1.0	7.7	«	«	13.0	9.8	»	23.0
Jeudi.....	8.9	3.6	12.2	2.0	2.2	0.4	«	»	11.2	3.2	«	13.4
Vendredi..	«	«	9.0	4.1	«	4.2	»	»	14.0	7.8	»	4.9
Samedi.....	13.6	7.9	11.9	0.0	«	»	»	«	13.0	0.2	»	trac.
Total....					38.2	97.1					»	296.8
	Perpignan						**Montpellier**					
Dimanche...	12.8	10.7	15.3	10.1	»	«	15.9	5.2	13.9	3.9	«	«
Lundi.....	16.5	9.2	15.4	9.1	»	«	19.6	2.9	14.9	1.9	«	«
Mardi.....	22.2	10.0	15.9	3.1	«	«	16.5	0.0	13.9	0.0	»	»
Mercredi..	18.3	4.4	16.0	4.4	»	4.5	15.5	1.8	13.9	—1.9	0.1	»
Jeudi.....	9.6	7.8	14.4	1.7	0.8	3.4	9.8	6.9	15.3	3.2	2.5	«
Vendredi...	«	»	11.6	6.2	«	45.7	12.4	8.5	11.5	8.1	13.4	»
Samedi.....	14.2	8.8	11.5	4.3	«	«	11.7	8.9	16.9	11.0	7.3	«
Total....					70.1	154.4					61.1	161.7

Observations. — Automne.